

**ANALISIS KUALITAS KEBERSIHAN LINGKUNGAN PADA
WARUNG TRADISIONAL “ANGKRINGAN” (STUDI
LITERATUR REVIEW)**



**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Strata I
Pada Jurusan Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan**

**oleh:
RIZKA AZIS NUR PAMBUDI
J410160104**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2020**

HALAMAN PERSETUJUAN

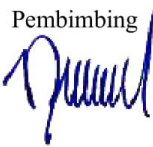
**ANALISIS KUALITAS KEBERSIHAN LINGKUNGAN PADA WARUNG
TRADISIONAL “ANGKRINGAN”
(STUDI LITERATUR REVIEW)**

PUBLIKASI ILMIAH

oleh
RIZKA AZIS NUR PAMBUDI
J410160104

Telah disetujui dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Ilmu
Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Surakarta, 1 Oktober 2020

Pembimbing


Dzul Akmal, S.KM .M.Kes
NIK

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KUALITAS KEBERSIHAN LINGKUNGAN PADA WARUNG
TRADISIONAL “ANGKRINGAN” (STUDI *LITERATUR REVIEW*)**

Oleh:


RIZKA AZIS NUR PAMBUDI
J410160104

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Pada hari Kamis, 1 Oktober 2020
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

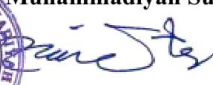

Dewan Penguji

1. Dzul Akmal, S.KM ,M.Kes (.....) (Ketua Dewan Penguji)
2. Noor Alis Seriyadi, SKM, MKM. Dr.PH (.....) (Anggota Dewan Penguji I)
3. Anisa Catur Wijayanti, SKM, M.Epid (.....) (Anggota Dewan Penguji II)

Mengetahui,
Kaprodi Kesehatan Masyarakat


Sri Darnoto, S.KM., M.P.H
NIK.1015

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta



Dr. Mutalazimah, S.KM., M.Kes
NIK. 786

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam publikasi ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang di tulis atau diterbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila tidak terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka akan saya pertanggungjawabkan sepenuhnya.

Surakarta, 1 Oktober 2020

Penulis



RIZKA AZIS NUR PAMBUDI
J410160104

ANALISIS KUALITAS KEBERSIHAN LINGKUNGAN PADA WARUNG TRADISIONAL “ANGKRINGAN” (STUDI *LITERATUR REVIEW*)

Abstrak

Makanan merupakan kebutuhan dasar bagi manusia untuk dapat menjalankan aktivitas sehari-hari. Salah satu makanan yang dapat ditemukan di Indonesia adalah makanan yang ada di angkringan. Makanan yang dikonsumsi tersebut berpotensi menimbulkan masalah kesehatan yang dapat terserang penyakit. Menurut Kepmenkes 942 tahun 2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan, pedagang makanan harus memenuhi persyaratan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui personal hygiene pedagang angkringan dengan kualitas makanan yang disajikan. Metode penelitian menggunakan *literature review* penelusuran jurnal penelitian di beberapa database menggunakan kata kunci dan kriteria tertentu dalam kurun waktu 5 sampai 10 tahun terakhir. Hasil penelusuran didapat 50 jurnal tentang pedagang makanan, 11 artikel yang pedagang makanan angkringan, dan hanya didapat 5 jurnal yang memenuhi kriteria inklusi, 5 jurnal dipilih berdasarkan penelitian *cross sectional*, sampel pedagang angkringan, dan Jurnal ilmiah/ jurnal kesehatan terindeks sinta atau jurnal ber- ISSN. Hasil literature review menunjukkan bahwa hasil pengetahuan tentang kebersihan angkringan menunjukkan keseluruhan baik namun dalam praktiknya tidak melaksanakan dengan baik. Hasil pengetahuan tentang kebersihan angkringan menunjukkan keseluruhan baik namun dalam praktiknya tidak melaksanakan dengan baik. Berdasarkan fasilitas sanitasi menunjukkan bahwa 2 dari 3 jurnal penelitian memiliki fasilitas baik. Untuk kebersihan personal pedagang angkringan dari 1 dari 4 jurnal menunjukkan baik artinya banyak pedagang yang belum memperhatikan kebersihan diri sendiri. Adanya peningkatan pengetahuan dan kesadaran pentingnya perilaku hidup bersih dan sehat pada pedagang angkringan (PHBS). Selain itu perlu meningkatkan fasilitas sanitasi seperti menggunakan air yang bersih, mengalir, tempat sampah yang tidak mudah rusak dan tertutup, menyediakan tempat cuci tangan dan peralatan mencuci yang memadai.

Kata Kunci: *personal hygiene*, angkringan, pedagang angkringan, makanan

Abstract

Food is a basic need for humans to be able to run the daily activities. One of the foods that can be found in Indonesia is the food that are in place. The food we consumption of potentially cause health problems can be stricken with the disease. According to Kepmenkes 942 2003 on guidelines for the requirements of the hygiene food sanitation food, food merchants must comply with the requirements. This study purpose to determine the personal hygiene of the angkringan sellers with the quality of the food served. Research methods using literature review a search of the journal

of research in multiple databases using keywords and specific criteria in a period of 5 to 10 years. Results of the search obtained 50 journal of food vendors, 11 articles food merchants of the place, and only gained 5 journals that meet the inclusion criteria, 5 the journal are selected based on the cross-sectional study, a sample of the angkringan sellers, and scientific Journals/ medical journals indexed sinta or journal with ISSN. The results of the literature review shows that the results of the knowledge about hygiene angkringan showed overall good but in practice do not carry out well. The results of the knowledge about hygiene angkringan showed overall good but in practice do not carry out well. Based on the sanitary facilities showed take 2 of 3 research journals have the good facilities. For hygiene personal merchant angkringan from 1 of 4 journal shows the good that many traders do not pay attention to hygiene yourself. To increase the knowledge and awareness of the importance of clean and healthy behavior on the merchant angkringan (PHBS). In addition the need to improve sanitation facilities such as using clean water, flowing, the trash that is not easily damaged and closed, providing hand-washing facilities and equipment adequate washing.

Keywords: *personal hygiene*, angkringan, angkringan traders, food

1. PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar bagi manusia untuk dapat menjalankan aktivitas sehari-hari. Makanan yang kita makan harus memiliki nilai gizi yang optimal seperti: kaborhidrat, protein, vitamin, lemak, mineral, dan lainnya. Sebelum dapat dikonsumsi makanan harus diolah terlebih dahulu dengan berbagai cara pengolahan, penyajian, atau hidangan. Makanan yang kita konsumsi tersebut berpotensi menimbulkan masalah kesehatan yang dapat terserang penyakit (Setyorini, 2013).

Menurut WHO (2015), 1 dari 10 orang terkena penyakit setiap tahun dari makanan yang terkontaminasi dan mengakibatkan 420.000 orang meninggal dunia setiap tahun. Lebih dari 22 penyakit bawaan makanan yang berbeda menyebabkan terjadinya angka kasus penyakit. Benua Afrika dan regional Asia Tenggara menjadi wilayah yang memiliki angka kejadian penyakit dan kematian yang tertinggi.

Di Indonesia penyakit akibat makanan masih menjadi masalah kesehatan

dengan sering ditemukan laporan kejadian keracunan makanan di beberapa daerah. Pada tahun 2017 angka kejadian keracunan makanan sebesar 163 kasus dengan 7132 kasus Case Fatality Rate (CFR) 0,1 % (Kemenkes, 2018). Sepanjang tahun 2017 terdapat kejadian keracunan akibat pangan sebanyak 53 KLB keracunan makanan dengan orang yang diduga terkena sebanyak 5293 orang dengan 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Dari segi etiologi penyebab keracunan makanan disebabkan oleh mikrobiologi(dugaan) 45,28%, terkonfirmasi 13,21%, kimia(dugaan) 7,55%, terkonfirmasi 5,66% dan yang tidak diketahui 28,30%. Sedangkan dari jenis pangan yaitu, masakan rumah tangga (37,74%), makanan jajanan siap saji (11,32%), pangan olahan dan pangan jasa boga (13,21%) (BPOM, 2018).

Tempat pengolahan makanan memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkan. TPM adalah usaha pengolahan makanan yang meliputi jasa boga atau catering, rumah makan dan restoran, depo air minum, kantin, dan makanan jajan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2019). Salah satu tempat pengolahan makanan (TPM) yang dapat ditemukan di sekitar masyarakat adalah angkringan.

Angkringan merupakan salah satu tempat warung makanan yang menggunakan gerobak untuk berjualan, biasanya berjualan dipinggir jalan, dilahan kosong atau diatas trotoar. Makanan yang dijual di angkringan sangat bervariasi mulai dari nasi kucing, aneka gorengan, dan berbagai hidangan makanan lainnya hingga minuman dengan harga yang sangat murah. Nama lain dari angkringan adalah *hik* yang biasanya penyebutan nama tersebut untuk di daerah Solo dan klaten. Rata-rata angkringan mulai buka pada sore hari dan malam hari dan tutup pada subuh hari walaupun ada beberapa yang mulai buka pada pagi hari. Dalam penyajian makanan, terdapat beberapa jenis makanan yang tidak ditutupi contohnya aneka gorengan yang diletakan tanpa ada upaya untuk menutupinya. Menurut Fajrin (2017) alasan pedagang angkringan tidak menutupi makanannya adalah untuk mengikuti atau

menjaga budaya angkringan tradisional yang ada di Yogyakarta sedangkan makanan yang ditutupi adalah makanan yang berkemasan dan nasi kucing atau nasi bungkus.

Berdasarkan hasil artikel penelitian pada pedagang makanan jajanan di Pasar Besar Kota Malang menunjukan bahwa higiene dari kondisi tempat berjualan makanan belum menerapkan higiene yang baik, cemaran dan kontaminasi mikrobiologi juga rentan terjadi karena kondisi sekitar tempat berjualan juga masih belun memadai. Sebagian besar penyajian makanan menggunakan wadah tidak tertutup dan tidak bersekat sehingga rentan terjadinya kontaminasi (Galang Panji Islamy, Sri Sumarmi, 2018). Sedangkan artikel literature yang lain menyatakan bahwa pedagang makanan penyetan kaki lima tidak memenuhi persyaratan hygiene perorangan dan lingkungan seperti, tidak mencuci tangan dengan sabun setelah memegang uang, terdapat lalat dan tikus disekitar tempat makanan, tempat sampah yang digunakan tidak tertutup dan tidak permanen (Morestavia, 2014) .

Kualitas hygiene dan sanitasi dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu: penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolah makanan yang tersedia (Rahmayani, 2018). Personal hygiene pedagang akan berpengaruh terhadap makanan karena penjamah makanan yang sehat akan menghasilkan makanan yang berkualitas juga. Begitu juga dengan peralatan yang digunakan akan berpengaruh terhadap kualitas makanan yang akan dihasilkan karena jenis bahan pada peralatan mempengaruhi makanan yang akan dibuat. Jika salah menggunakan, maka akan menimbulkan reaksi kimia dari jenis peralatan yang digunakan terhadap makanan yang sedang diolah (Auliya & Aprilia, 2016).

2. METODE

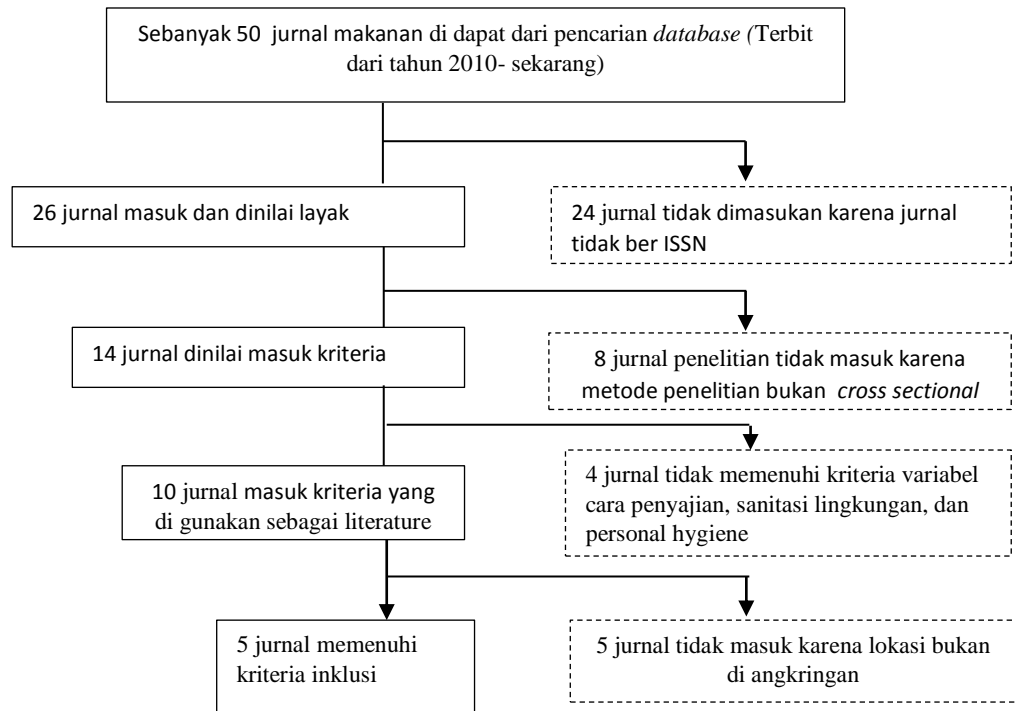
Penelitian ini merupakan penelitian *literature review* yang berarti analisis berupa kritik (membangun/menjatuhkan) dari penelituian yang telah dilakukan terhadap topik khusus atau pertanyaan terhadap suatu bagian dari keilmuan tertentu. Dalam penelitian ini peneliti menganalisis kualitas kebersihan makanan angkringan di Indonesia untuk mengetahui lingkungan dan kebersihan makanan angkringan, higiene

penjual angkringan, cara penyajian makanan di angkringan. Data penelitian ini diperoleh melalui internet berupa jurnal yang dipublikasikan di internet melalui Sinta Dikti, Google Scholar, Garuda, dan Scopus. Kata kunci yang digunakan dalam pencarian jurnal yaitu “angkringan”, “cara penyajian”, “sanitasi lingkungan”, “personal hygiene”. Berdasarkan hasil telaah jurnal maka diperoleh 5 jurnal hasil penelitian yang termasuk kategori dan layak digunakan sebagai sampel dalam penelitian ini untuk dianalisis lebih lanjut.

Populasi adalah semua jurnal hasil penelitian dengan topik. Sampel adalah jurnal hasil penelitian dengan topik yang memenuhi kriteria inklusi sebagai berikut:

1. Jurnal ilmiah/ jurnal kesehatan terindeks sinta atau jurnal ber- ISSN.
2. Variabel bebas cara penyajian, sanitasi lingkungan, dan personal *hygiene*.
3. Variable terikat kualitas lingkungan di angkringan.
4. Metode penelitian *cross sectional*
5. Terbit dalam 5 s.d 10 tahun terakhir (mulai Januari 2010- sekarang).

Alur telaah jurnal dalam *literature review* ini dilakukan sesuai Gambar 1



Gambar. 1 alur pemilihan literature

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil

Analisis kritis terhadap lima jurnal penelitian yang menjadi sampel *literature review* ditampilkan pada tabel dibawah ini.

Tabel 1. Hasil Analisis Karakteristik Responden

Karakteristik Demografi	Penulis				
	Ahmad Zakuan (2019)	Dyah Suryani (2019)	Dyah Suryani 2019)	Fardhiasih Dwi Astuti (2018)	Rudi Erfianto (2017)
Jenis Kelamin	Tidak di tuliskan				Tidak dituliskan
Laki-laki		33 orang	35 orang	35 orang	
Perempuan		7 orang	5 orang	5 orang	
Usia					
20-60 Tahun		22 orang	17 orang	17 orang	
>60 Tahun		14 orang	23 orang	23 orang	

Pendidikan					
Rendah		32 orang	21 orang	21 orang	
Tinggi		8 0rang	19 orang	19 orang	
Lokasi penelitian	Kota Yogyakarta	Kota Yogyakarta	Kota Yogyakarta	Kota Yogyakarta	Kota Semarang

Tabel 2 Hasil Analisis Metode Penelitian

Peneliti Pertama dan Tahun	Rancangan Penelitian	Teknik Sampling	Populasi	Variabel	Uji Statistik
Ahmad Zakuan (2019)	<i>cross sectional</i>	<i>Totality sampling.</i>	27 Pedagang angkringan	Personal hygiene pedagang, cara menyiapkan makanan, sanitasi lingkungan	Analisis deskriptif
Dyah Suryani (2019)	<i>cross sectional</i>	<i>Totality sampling.</i>	40 pedagang angkringan	Tingkat Pengetahuan, sikap, Sarana Sanitasi, Kebersihan Pedagang Angkringan	<i>Uji fisher</i>
Dyah Suryani (2019)	<i>cross sectional</i>	<i>Totality sampling</i>	40 pedagang angkringan	Pengetahuan, sikap, fasilitas sanitasi	<i>Uji fisher exact</i>
Fardhiasih Dwi Astuti (2018)	<i>cross sectional</i>	<i>Totality sampling.</i>	40 pedagang angkringan	Pengetahuan, sikap, umur, jenis kelamin, dan pendidikan	<i>Uji chi Square</i>
Rudi Erfianto (2017)	<i>explanatory research dengan pendekatan crosssectional</i>	<i>simple random sampling.</i>	72 pedagang angkringan	Tingkat pendidikan dan tingkat pengetahuan	<i>Uji chi square</i>

.Tabel 3. Hasil Analisis Penelitian

Variabel Penelitian	Penulis				
	Ahmad Zakuan (2019)	Dyah Suryani (2019)	Dyah Suryani (2019)	Fardhiasih Dwi Astuti (2018)	Rudi Erfianto (2017)
Pengetahuan	Bukan variabel penelitian	Tidak baik 16 orang (40%) Baik 24 orang (60%)	Rendah 8 orang (20%) Tinggi 32 orang (80%)	Rendah 20 orang (75%) Tinggi 10 orang (25%)	Rendah 18 orang (29%) Sedang 22 orang (36%) Baik 21 orang (35%)
Fasilitas Sanitasi	penyediaan air bersih (82 %), pembuangan sampah (46%),pembuangan limbah(55%), dan fasilitas pencucian peralatan makanan(66 %).	Tidak baik 14 orang (35%) Baik 26 orang (65%)	Buruk 29 orang(72,5 %) Baik 11 orang (27,5)	Bukan variabel penelitian	Bukan variabel penelitian

Kebersihan Personal Pedagang Angkringan	semua pedagang (27 responden) menjaga kebersihan diri(100%). memakai tutup kepala hanya 7 responden (25,9%), memakai sarung tangan plastic, untuk mengambil makanan 1 responden (3,7%) dan mencuci tangan setiap kali mau menangani makanan 4 tesponden (14,8%).	Tidak baik 15 orang (37,5%) Baik 25 orang (62,5%)	buruk sebesar 26 responden (65%) baik sebesar 14 responden (35%)	Bukan variabel penelitian	tidak ada pedagang yang mencuci tangan sebelum menyajikan dan pedagang yang merokok sebesar 60 % dan tidak merokok sebesar 40 %
---	--	--	---	---------------------------	---

3.2 Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang memaparkan karakteristik responden dari lima artikel tidak semua memuat karakteristik demografi responden secara lengkap. Mayoritas responden dalam artikel literatur yang menjadi objek yaitu laki-laki. Jumlah laki-laki lebih banyak menjadi pedagang angkringan karena laki-laki sebagai tulang punggung keluarga dan dalam berjualan angkringan dilakukan pada waktu siang hingga malam hari. Pasalnya dalam waktu berjualan malam hari bertujuan untuk meperkecil persqaingan perdagangan (Prihandini, 2018). Karakteristik responden berdasarkan kelompok usia, diperoleh golongan usia >60 tahun yang usia terbanyak yang menjadi pedagang angkringan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh menyatakan bahwa semakin cukup umur tingkat kematangan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja (Dwi Astuti & Suryani, 2018)

Tingkat pendidikan responden dari artikel menunjukkan bahwa rata-rata berpendidikan rendah yang menjadi pedagang angkringan. Berdasarkan penelitian Istiana (2017) menyatakan bahwa pendidikan merupakan salah satu faktor yang akan mempengaruhi kualitas perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS). Pendidikan pedagang makanan yang rendah menjadikan mereka sulit memahami akan pentingnya higyene perorangan dan sanitasi lingkungan untuk mecegah terjadinya penyakit menular. Seseorang yang berpendidikan

tinggi dapat lebih memelihara tingkat kesehatannya daripada seseorang yang berpendidikan lebih rendah. Orang yang berpendidikan lebih tinggi lebih mudah untuk menjaga kesehatan lingkungannya.

Artikel yang digunakan dalam kajian literatur ini merupakan jenis penelitian kuantitatif. Meskipun terdapat perbedaan variabel yang digunakan yaitu cara penyajian, sanitasi lingkungan, kandungan E.Coli, dan personal *hygiene*, namun memiliki kesamaan pada variabel pedagang angkringan. Teknik sampling yang digunakan dalam kajian literature artikel ini adalah *Totality sampling* (Zakuan (2019), Suryani (2019), Suryani (2019), Dwi Astuti (2018)) dan *simple random sampling* Erfianto (2017). Populasi yang digunakan dalam artikel yang direview merupakan pedagang angkringan. Lokasi dari kelima artikel tersebut mayoritas hampir sama, Zakuan (2019), Suryani (2019), Suryani (2019), Dwi Astuti (2018) berada di Yogyakarta kecuali Erfianto (2017) yang berada di Semarang dan masih berada di satu pulau yaitu, Pulau Jawa.

Kelima artikel kajian literatur pengambilan data menggunakan data primer dengan melakukan pengambilan data langsung terhadap responden, yaitu menggunakan kusioner dan uji laboratorium. Pada kelima artikel literatur pengukuran di dalam kusioner dipaparkan secara jelas dan lengkap. Pengukuran data perlu disajikan dalam suatu penelitian untuk mengetahui seberapa tepat pengukuran yang dilakukan dan tingkat validitas dari alat ukur yang digunakan sebagai upaya untuk meminimalkan terjadinya pembiasan data. Uji statistika yang digunakan dalam kajian literature yaitu analisis deskriptif Zakuan (2019), Uji *fisher* Suryani (2019), Suryani (2019), dan uji *Chi square* Dwi Astuti (2018), Erfianto (2017). Uji statistik digunakan untuk menguji dan menganalisis tentang gambaran atau deskripsi tentang objek penelitian dengan alat uji statistik yang digunakan sesuai dengan alat uji statistic yang digunakan sesuai dengan kebutuhan penelitian terkait kualitas kebersihan lingkungan pada angkringan. Kemudian dalam kajian literature ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif melalui pendekatan *crosssectional*. Meskipun pendekatan *crosssectional* memiliki kelebihan yaitu mampu mengukur prevalensi untuk semua faktor yang diteliti namun memiliki kekurangan yakni sulit dalam menentukan hasil yang diutamakan.

Kualitas *hygiene* dan sanitasi dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu: penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah, termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia (Rahmayani, 2018). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada artikel kajian literatur tentang pengetahuan kualitas lingkungan dan personal *hygiene* pada angkringan menunjukkan secara umum berimbang antara tinggi dan rendah. Hasil penelitian Dyah Suryani & Wibowo (2019) menunjukkan bahwa 60% pedagang angkringan memiliki

pengetahuan yang baik mengenai kebersihan lingkungan dan personal hygiene. Hampir semua pedagang angkringan mengetahui bahwa mencuci peralatan makanan menggunakan air mengalir atau menggunakan baskom minimal 3. Tetapi kenyataannya masih banyak pedagang angkringan yang tidak menggunakan air ledeng saat mencuci dan menggunakan bakcuci yang masih kurang dari 3. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan pedagang angkringan hanya pada tingkat pemahaman. Menurut Notoatmodjo (2010) menyatakan bahwa pengetahuan yang baik jika memenuhi 6 tingkatan (tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi). Faktor yang mempengaruhi pengetahuan yaitu pengalaman, keyakinan dan sosial budaya. Penelitian (Dyah Suryani, 2019) menyatakan bahwa pedagang angkringan yang memiliki pengetahuan baik sebesar 80%. Artinya banyak pedagang yang mempunyai pengetahuan yang tinggi dibandingkan pengetahuan rendah. Hal ini dikarenakan pedagang angkringan mengetahui manfaat menjaga kebersihan saat berdagang, mengetahui akibat dari kebiasaan hidup yang tidak sehat, dan mengetahui dampak yang ditimbulkan jika tidak menjaga kebersihan. Rudi Erfianto (2017) dalam penelitian menyatakan bahwa ada hubungan signifikan antara tingkat pengetahuan dengan praktik personal hygiene. Tetapi tidak dijelaskan secara rinci mengenai keterkaitan tersebut.

Pada penelitian Dwi Astuti & Suryani (2018) menyatakan bahwa 75 % tingkat pengetahuan tentang personal hygiene dan lingkungan rendah. Tetapi tidak mempengaruhi perilaku personal hygiene dan lingkungan karena banyak faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang yaitu, pendidikan, usia, pengalaman, lingkungan dan budaya. Pengetahuan seseorang didapatkan secara internal maupun eksternal. Pengetahuan secara internal yaitu, berasal dari pengalaman pribadi sedangkan pengalaman eksternal yaitu, dari orang lain yang dianggap penting.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran menyatakan bahwa persyaratan fasilitas sanitasi terdiri dari air bersih, air limbah, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat mencuci bahan makanan, fasilitas penyimpanan pakaian (locker) karyawan, dan peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus. Dalam penelitian Zakuan (2019) menyatakan bahwa hasil pengamatan menunjukkan bahwa pedagang angkringan memiliki tempat penampungan air yang tidak mempunyai tutup. Penyediaan air bersih menggunakan air pam yang ditampung pada ember cat. Berdasarkan hasil pengamatan, tempat pembuangan sampah yang dimiliki sebagian besar pedagang angkringan menggunakan kantong plastik dan karung bekas yang diletakkan di tidak jauh dari tempat cucian dan di bawah gerobak angkringan. Sampah bekas makan juga terlihat

berserakan di bawah gerobak, sehingga lokasi kurang bersih. Pedagang juga tidak memungut dan membersihkan sampah di sekitar angkringan dan sesekali membersihkannya ketika tidak ada pembeli. Sampah yang berserakan dapat menimbulkan aroma yang tidak sedap ketika pembeli makan dan mengundang kedatangan lalat dan tikus.

Begitu juga dengan penelitian Dyah Suryani&Wibowo (2019) sarana sanitasi angkringan di kawasan wisata Malioboro Yogyakarta masih banyak dijumpai angkringan yang belum memiliki sumber air bersih yang mengalir, alat cuci alat makan belum terdiri dari 3 wastafel dan belum ada saluran pembuangan kotoran. Pada dasarnya semua angkringan sudah ada tempat sampah, namun masih ada beberapa yang tidak tertutup dan tidak tahan air. Kondisi fasilitas sanitasi yang buruk, misalnya dalam pengelolaan sampah, dapat mengakibatkan kontaminasi mikroorganisme pada makanan dan peralatan makan. Sarana sanitasi yang buruk dapat disebabkan oleh sarana dan prasarana angkringan yang kurang memadai, hal ini dikarenakan pedagang angkringan hanya berjualan menggunakan gerobak dan lokasi penjualan yang juga terletak di pinggir jalan sehingga menyebabkan sarana sanitasi tidak memadai.

Hal yang sama juga terjadi pada penelitian Dyah Suryani (2019) yang menyatakan pada angkringan di kawasan Malioboro masih banyak angkringan yang memiliki fasilitas sanitasi buruk. Fasilitas sanitasi yang baik dalam penelitian ini yaitu memiliki tempat yang mudah dibersihkan, adanya air bersih, terdapat tempat makanan dan peralatan yang tertutup, tersedia tempat cuci tangan, tersedia tempat sampah, adanya tempat pembuangan limbah cair dan terdapat lap atau serbet. Namun di tempat penelitian masih banyak yang memiliki fasilitas sanitasi buruk karena hanya terdapat 10 angkringan yang menyimpan makanan dalam keadaan tertutup, 23 angkringan tidak memiliki tempat untuk pembuangan limbah cair, dan 40 angkringan tidak memiliki tempat penyimpanan peralatan makan yang tertutup. dengan tidak adanya penutup pada penyimpanan makanan dan peralatan makanan dapat mengakibatkan makanan menjadi tercemar.

Berdasarkan Kepmenkes 942 tahun 2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan, pedagang makanan harus memenuhi persyaratan antara lain:a) tidak menderita penyakit mudah menular misal: batuk, pilek, influenza, diare, dan penyakit perut sejenisnya.b) menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya).c) menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.d) mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.e) Pedagang makanan harus memakai alat/perlengkapan, atau dengan alat tangan.f) tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya).g) tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan

tanpa menutup mulut atau hidung.

Dalam penelitian Zakuan (2019) menyatakan bahwa pedagang angkringan telah melaksanakan personal hygiene dengan baik dan sesuai dengan peraturan Kepmenkes 942 tahun 2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan, yaitu menjaga kebersihan tangan, menjaga kebersihan rambut, menjaga kebersihan kuku, menjaga kebersihan pakaian, tidak sambil merokok, tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan. Namun ada beberapa hal yang tidak dilakukan sesuai dengan peraturan yakni tidak memakai celemek, tidak memakai penutup kepala, tidak memakai sarung tangan plastik, tidak mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut). Secara keseluruhan hygiene personal pedagang angkringan makanan memenuhi standar.

Berbeda dengan hasil penelitian Dyah Suryani&Wibowo (2019) yang menyatakan kebersihan diri pedagang angkringan masih kurang diperhatikan dalam pengolahan makanan dan peralatan makanan. Hampir semua pedagang angkringan tidak memakai penutup kepala / topi dan celemek, merokok saat berada di dekat area penyajian makanan, menggunakan perhiasan seperti cincin, dan tidak mencuci tangan setelah menyentuh benda seperti uang dan peralatan kotor. Mayoritas berjenis kelamin laki-laki yang lebih banyak ditemukan memiliki personal hygiene buruk. Hal yang sama juga pada penelitian Dyah Suryani (2019) banyak pedagang angkringan yang mempunyai praktik hygiene buruk. Hanya 2 pedagang angkringan yang menggunakan celemek dan hanya 17 pedagang angkringan yang mencuci tangan sebelum melakukan kegiatan. Begitu juga dengan Rudi Erfianto (2017) tidak ada penjual yang mencuci tangan sebelum menyajikan makanan dan merokok saat berjualan dan menangani makanan.

4. PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Hasil penelitian yang ditelaah secara kritis di dalam *literature review* ini bahwa hasil pengetahuan tentang kebersihan angkringan menunjukkan keseluruhan baik namun dalam praktiknya tidak melaksanakan dengan baik. Berdasarkan fasilitas sanitasi menunjukkan bawa 2 dari 3 jurnal penelitian memiliki fasilitas baik. Untuk kebersihan personal pedagang angkringan dari 1 dari 4 jurnal menunjukkan baik artinya banyak pedagang yang belum memperhatikan kebersihan diri sendiri.

4.2 Saran

Berdasarkan literature review yang disusun ini mencakup pengetahuan, fasilitas sanitasi, kebersihan personal pedagang secara keseluruhan baik. Namun perlu adanya peningkatan pengetahuan dan kesadaran pentingnya perilaku hidup bersih dan sehat pada pedagang angkringan (PHBS). Selain itu juga perlu meningkatkan fasilitas sanitasi seperti menggunakan air yang bersih dan mengalir, tempat sampah yang tidak mudah rusak dan tertutup, menyediakan tempat cuci tangan dan peralatan memcuci yang memadai.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Zakuan, D. S. (2019). Analisis Sanitasi Dan Personal Hygiene Pedagang Angkringan Di Alun-Alun Kota Yogyakarta.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). *Laporan Tahunan Badan POM 2017. BPOM*. <https://doi.org/10.1111/jocn.13227>
- Dwi Astuti, F., & Suryani, D. (2018). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Afiasi : Jurnal Kesehatan Masyarakat*.
- Dyah Suryani, Wibowo, I. U. (2019). Kontaminasi Escherichia coli pada Peralatan Makan (Kaca) di Kawasan Wisata Malioboro Yogyakarta. *Aloha International Journal of Health Advancement (AIJHA)*, 2, 2.
- Dyah Suryani, F. D. A. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(1).
- Fajrin, A. A. T. (2017). Tindakan Sosial Pedagang Angkringan dalam Penerapan PHBS (Perilaku Hidup Bersih dan Sehat) di Surabaya. *Universitas Airlangga*.
- Galang Panji Islamy, Sri Sumarmi, F. (2018). Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. *RESEARCH STUDY*.
- Istiana, M. T. A. (2017). Perilaku Hidup Bersih Dan Sehat Pedagang Makanan Di Kawasan Universitas Pakuan. *P E D A G O N A L*, 1(1).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Lebih dari 200 Penyakit dapat Menular melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan. *26 September 2018*, 2.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2018*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia 2019.
- Morestavia, S. (2014). Keluhan Kesehatan Konsumen Dan Higiene Sanitasi Makanan Penyetan Pedagang Kaki Lima Di Jalan Arif Rachman Hakim Surabaya Consumer Health Complaints And Hygiene Sanitation Of “Penyetan.” *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 7.
- Prihandini, M. D. (2018). Kajian persebaran pedagang angkringan di kawasan kampus ums.

Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Rahmayani. (2018). Hubungan Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*,.
- Rudi Erfianto, H. K. (2017). Hygiene Personal Pada Penjual Nasi Kucing. *HIGEIA 1, 1*.
- Setyorini, E. (2013). Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan Eschericia Coli Pada Rujak Yang Di Jual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal of Public Health*, 2(3), 1–8.
- WHO. (2015). Penyakit akibat keracunan makanan. *World Health Organization*.